



Rumah pemotongan hewan



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang Lingkup	1
2 Definisi.....	1
3 Persyaratan lokasi	2
4 Persyaratan sarana	2
5 Persyaratan btingunan dan tats letak.....	3
6 Persyaratan peralatan	9
7 Persyaratan higiene karyawan dan perusahaan	11
8 Pengawasan kesehatan masyarakat veteriner.....	11
9 Kendaraan pengangkut daging	11
10 Persyaratan ruang pendingin/pelayuan.....	12
11 Persyaratan ruang pembeku	13
12 Persyaratan ruang pembagian karkas dan pcngemasan daging	13
13 Laboratorium	14

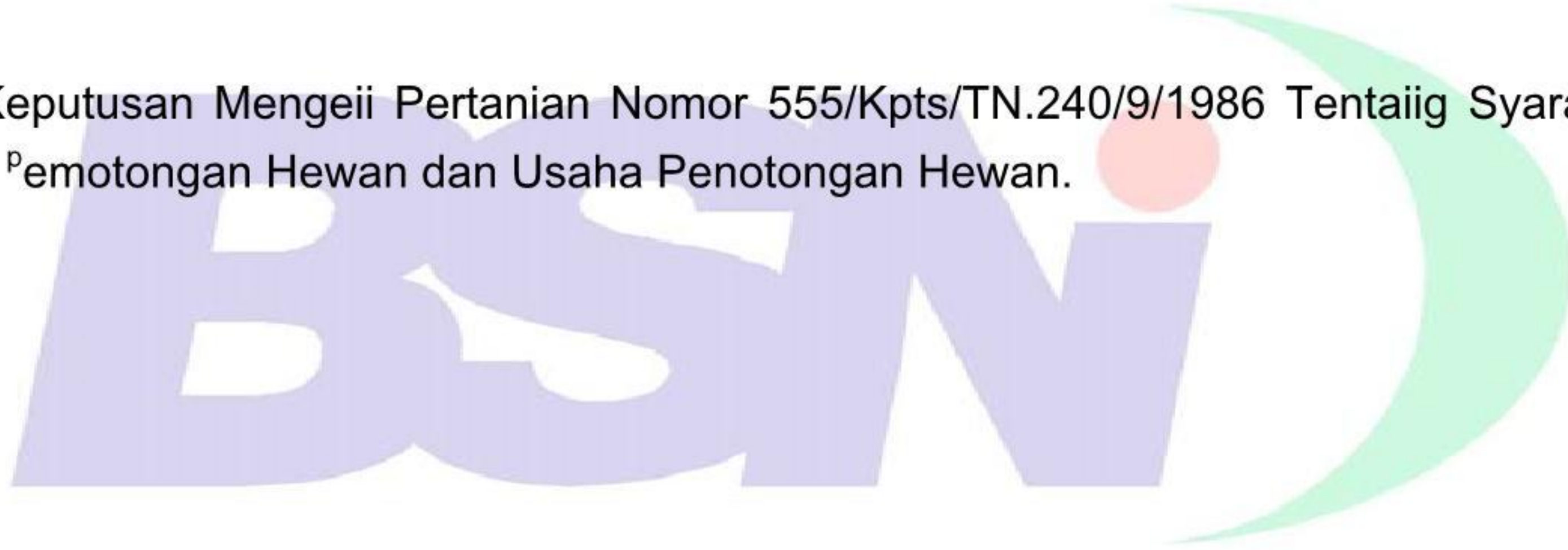
Pendahuluan

Penetapan standar Rumah Pemotongan Hewan merupakan hal penting yang perlu mendapat perhatian untuk memperoleh kualitas daging yang aman, sehat, utuh dan halal.

Standar ini mengacu kepada:

- Eriksen, P.J. 1978. *Slaughterhouse and Slaughterslab Design and Construction*. FAO, Rome.
- FAO/WHO. 1976. *Recommended International Code for Hygienic Practice for Fresh Meat*. Joint FAO/WHO Food Standards Programme, Rome.
- Gracey, J.F. 1986. *Meat Hygiene*. English Language Book Society/ Bailliere Tindall, England.
- Standing Committee on Agricultural and Resource Management (SCARM). 1995. *Australian Standard for Construction Premises Processing Meat for Human Consumption*. CSRIO Publishing, Collingwood, Victoria.

Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor 555/Kpts/TN.240/9/1986 Tentang Syarat-syarat Rumah Pemotongan Hewan dan Usaha Pemotongan Hewan.



Rumah pemotongan hewan

1 Ruang Lingkup

Standar ini meliputi definisi, lokasi, sarana, bangunan dan tata letak, peralatan, higiene karyawan dan perusahaan, pengawasan kesehatan masyarakat veteriner (kesmavet), kendaraan pengangkut daging, ruang pendingin/ pelayuan, ruang pembeku, ruang pembagian karkas dan pengemasan daging, dan laboratorium.

2 Definisi

2.1 Rumah Pemotongan Hewan adalah kompleks bangunan dengan disain tertentu yang digunakan sebagai tempat memotong hewan potong selain unggas bagi konsumsi masyarakat.

2.2 Hewan potong adalah sapi, kerbau, kuda, kambing, domba, babi, burung unta dan hewan lain yang dagingnya lazim dan layak dimakan manusia.

2.3 Karkas adalah seluruh, sebagian atau seperempat bagian dari hewan potong sehat yang disembelih setelah pemisahan kepala, kaki sampai metakarpus dan metatarsus serta ekor, pengulitan, pada babi pengerokan bulu serta setelah pengeluaran isi rongga perut dan dada.

2.4 Jeroan adalah isi rongga dada dan rongga perut serta bagian dari hewan potong sehat yang disembelih selain karkas yang lazim dan layak dimakan manusia.

2.5 Daging adalah bagian-bagian hewan yang disembelih serta lazim dan layak dimakan manusia.

2.6 Daging segar adalah daging yang hanya mengalami proses pendinginan.

2.7 Daging beku adalah daging yang mengalami proses pembekuan.

2.8 Kesehatan masyarakat veteriner (kesmavet) adalah suatu bidang penerapan kemampuan profesional, pengetahuan dan sumber daya kedokteran hewan dalam bidang kesehatan masyarakat untuk melindungi dan memperbaiki kesehatan manusia.

2.9 Pemeriksaan antemortem adalah pemeriksaan kesehatan hewan potong sebelum disembelih yang dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang.

2.10 Pemeriksaan postmortem adalah pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas setelah disembelih yang dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang.

2.11 Petugas pemeriksa berwenang adalah dokter hewan pemerintah yang ditunjuk oleh Menteri atau petugas lain yang memiliki pengetahuan dan keterampilan pemeriksaan antemortem dan postmortem serta pengetahuan di bidang kesehatan masyarakat veteriner yang berada di bawah pengawasan dan tanggung jawab dokter hewan yang dimaksud.

2.12 Daerah kotor adalah daerah dengan tingkat pencemaran biologik, kimiawi dan fisik yang tinggi.

2.13 Daerah bersih adalah daerah dengan tingkat pencemaran biologik, kimiawi dan fisik yang rendah.

2.14 Desinfeksi adalah penggunaan bahan kimia dan/atau tindakan fisik untuk mengurangi/ menghilangkan mikroorganisme.

2.15 Kandang Penampung adalah Kandang yang digunakan untuk menampung hewan potong sebelum pemotongan dan tempat dilakukannya pemeriksaan antemortem.

2.16 Kandang isolasi adalah Kandang yang digunakan untuk mengisolasi hewan potong yang ditunda pemotongannya karena menderita penyakit tertentu atau dicurigai terhadap suatu penyakit tertentu.

3 Persyaratan lokasi

Lokasi Rumah Pemotongan Hewan harus memenuhi syarat-syarat sebagai berikut:

3.1 Tidak bertentangan dengan Rencana Umum Tata Ruang (RUTR). Rencana Detail Tata Ruang (RDTR) dan/atau Rencana Wilayah Kota (RWK).

3.2 Tidak berada di bagian kota yang padat penduduknya serta letaknya lebih rendah dari pemukiman penduduk, tidak menimbulkan gangguan atau pencemaran lingkungan.

3.2 Tidak berada dekat industri logam dan kimia, tidak berada di daerah rawan banjir, bebas dari asap, bau, debu dan kontaminan lainnya.

3.4 Memiliki lahan yang cukup luas untuk pengembangan rumah pemotongan hewan.

4 Persyaratan sarana

Rumah Pemotongan Hewan harus dilengkapi dengan :

4.1 Sarana jalan yang baik menuju Rumah Pemotongan Hewan yang dapat dilalui kendaraan pengangkut hewan potong dan kendaraan daging dan

4.2 Sumber air yang cukup dan memenuhi persyaratan baku mutu air minuet Persediaan air yang minimum hams disediakan yaitu :

- a) Sapi, Kerbau, Kuda dan hewan yang setara beratnya 1000 liter/ekor/hari;
- b) Kambing, domba dan hewan yang setara beratnya : 100 liter/ekor/hari;
- c) Babi : 450 liter/ekor/hari.

4.3 Sumber tenaga listrik yang cukup.

4.4 Pada Rumah Pemotongan Hewan Babi hams ada persediaan air panas untuk pencelupan sebejum pengerokan bulu.

5 Persyaratan btingunan dan tats letak

5.1 Kompleks Rumah Pemotongan Hewan harus terdiri dari:

5.1.1 Bangunan Utatpa

5.1.2 Kandang Penatppung dan Istirahat Hewan

5.1.3 Kandang Iso1asi

5.1.4 Kantor Administrasi dan Kantor Dokter Hewan

5.1.5 Tempat istirahat Karyawan, Kantin dan Mushola

5.1.6 Tempat Penyintpanan Barang Pribadi (/ocker)/Ruang Cianti Pakaian

5.1.7 Kamar Mandl dan WC

5.1.8 Sarana Penanganan Limbah

5.1.9 Insencrator

5.1.10 Tempat Parkir

5.1.11 Rumah Jaga

5.1.12 Gardu listrik

5.1.13 Tower/menara air

5.2 Kompleks Rumah Pemotongan Hewan harus dipagar sedemikian rupa sehingga dapat mencegah keluar masuknya orang yang tidak berkepentingan dan hewan lain selain hewan potong. Pintu masuk hewan potong harus terpisah dari pintu keluar daging.

5.3 Kompleks Rumah Pemotongan Hewan babi harus dipisahkan dengan kompleks Rumah Pemotongan Hewan lain dengan jarak yang cukup jauh atau dibatasi dengan tinggi pagar minimal 3 meter atau terpisah total dengan Binding tembok serta terletak di tempat yang lebih rendah daripada Rumah Pemotongan Hewan lain.

5.4 Kendaraan Pengangkut Daging harus dimiliki oleh Rumah Pemotongan hewan

5.5 Dalam kompleks Rumah Pemotongan Hewan dapat dilengkapi dengan:

5.5.1 Ruang Pendingin (*chilling room*) atau Ruang Pelayuan.

5.5.2 Ruang pembeku

5.5.3 Ruang Pembagian Karkas (*meat cutting room*) dan Pengemasan

5.5.4 Laboratorium

5.6 Sistem saluran pembuangan limbah cair :

5.6.1 Di dalam kompleks Rumah Pemotongan Hewan harus cukup bestir, didisain agar aliran limbah mengalir dengan lancar, mudah diawasi dan mudah dirawat, terbuat dari bahan yang kedap air agar tidak mencemari tanah. Saluran ini harus tertutup, tidak menimbulkan bau dan dijaga agar tidak menjadi sarang tikus atau rodensia lainnya.

5.6.2 Di dalam hangman utama Rumah Pemotongan Hewan, saluran pembuangan terbuka dan dilengkapi dengan grill yang mudah dibuka dan ditutup, terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah korosi. Sistem saluran memenuhi persyaratan paragraf 5.6.1.

5.6.3 Saluran pembuangan dilengkapi dengan penyaring yang mudah diawasi dan dibersihkan.

5.7 Kompleks Rumah Pemotongan Hewan harus dijaga.

5.8 Bangunan utama Rumah Pemotongan Hewan terdiri dari:

5.8.1 Daerah kotor:

5.8.1.1 Tempat pemingsanan, tempat pemotongan dan tempat pengeluaran darah.

5.8.1.2 Tempat penyelesaian proses penyembelihan (pemisahan kepala, keempat kaki sampai metatarsus dan metakarpus, pengulitan, pengeluaran isi dada dan isi perut)

5.8.1.3 Ruang untuk jeroan,

5.8.1.4 Ruang untuk kepala dan kaki

5.8.1.5 Ruang untuk kulit.

5.8.2 Daerah bersih:

5.8.2.1 Tempat pemeriksaan postmortem

5.8.2.2 Tempat penimbangan karkas

5.8.2.3 Tempat keluar karkas

5.9 Bangunan utama Rumah Pemotongan Hewan harus memenuhi persyaratan:

5.9.1 Tata ruang:

5.9.1.1 Tata ruang (ruang) didisain agar sesuai dengan alur proses semi memiliki ruang yang cukup sehingga seluruh kegiatan pemotongan hewan dapat berjalan baik dan higienis.

5.9.1.2 Besar ruangan disesuaikan dengan kapasitas pemotongan.

5.9.1.3 Adanya pemisahan ruangan yang jelas secara fisik antara "daerah bersih" dan "daerah kotor".

5.9.1.4 Di daerah pemotongan dan pengeluaran darah harus didisain agar clash dapat tertampung.

5.9.2 Dinding:

5.9.2.1 Tinggi dinding pada tempat proses pemotongan dan pengerjaan karkas minimum 3 meter.

5.9.2.2 Dinding bagian dalam berwarna terang dan minimum setinggi 2 meter terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah korosif, tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta tidak mudah mengelupas.

5.9.3 Lantai:

5.9.3.1 Lantai terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah korosif, tidak licin, tidak toksik, mudah dibersihkan dan didesinfeksi dan landai ke arah saluran pembuangan.

5.9.3.2 Permukaan lantai harus rata, tidak bergelombang, tidak ada celah atau lubang. Jika lantai terbuat dari ubin, maka jarak antar ubin diatur sedekat mungkin dan celah antar ubin harus ditutup dengan bahan kedap air.

5.9.4 Sudut pertemuan:

5.9.4.1 Sudut pertemuan antara dinding dan lantai harus berbentuk lengkung dengan jari-jari sekitar 75 mm.

5.9.4.2 Sudut pertemuan antara dinding dan dinding harus berbentuk lengkung dengan jari-jari sekitar 25 mm.

5.9.5 Langit-langit:

5.9.5.1 Langit-langit didisain agar tidak terjadi akumulasi kotoran dan kondensasi dalam ruangan.

5.9.5.2 Langit-langit harus berwarna terang, terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah mengelupas, kuat, mudah dibersihkan serta dihindarkan adanya lubang atau celah terbuka pada langit-langit.

5.9.6 Pencegahan serangga, rodensia dan burung, anjing dan kucing.

5.9.6.1 Masuknya serangga harus dicegah dengan melengkapi pintu, jendela atau ventilasi dengan kawat kasa atau dengan menggunakan metode pencegahan serangga lainnya.

5.9.6.2 Konstruksi bangunan harus dirancang sedemikian rupa sehingga mencegah masuknya tikus atau rodensia, serangga dan burung masuk dan bersarang dalam bangunan.

5.9.7 Pertukaran udara dalam bangunan hauls baik.

5.9.8 Pintu dibuat dari bahan yang tidak mudah korosif, kedap air, mudah dibersihkan dan didesinfeksi dan bagian bawahnya harus dapat menahan agar tius/rodensia tidak dapat masuk.

5.9.9 Penerangan dalam ruangan harus cukup baik. Lampu penerangan harus mempunyai pelindung, mudah dibersihkan dan mempunyai intensitas penerangan :

- a) 540 luks untuk tempat pemeriksaan postmortem;
- b) 220 luks untuk ruang lainnya.

5.10 Kandang penampung dan istirahat hewan memenuhi persyaratan sebagai berikut:

5.10.1 Lokasinya berjarak minimal 10 meter dari bangunan utama.

5.10.2 Kapasitas atau daya tampungnya mampu menampung 1,5 kali jumlah pemotongan hewan setiap hari.

5.10.3 Pertukaran udara dan penerangan harus baik.

5.10.4 Tersedia tempat air minum untuk hewan potong yang didisain landai ke arah saluran pembuangan sehingga mudah dikuras dan dibersihkan.

5.10.5 Lantai terbuat dari bahan yang kuat (tahan terhadap benturan keras), kedap air, tidak licin dan landai ke arah saluran pembuangan serta mudah dibersihkan dan didesinfeksi.

5.10.6 Saluran pembuangan didisain sehingga aliran pembuangan dapat mengalir lancar.

5.10.7 Terpasang atap yang terbuat dari bahan yang kuat, tidak toksik dan dapat melindungi hewan dengan baik dari panas dan hujan.

5.10.8 Terdapat jalur penggiring hewan (gangway) dari kandang menuju tempat penyembelihan. Jalur ini dilengkapi pembatas yang kuat di kedua sisinya dan lebarnya hanya cukup untuk satu ekor sehingga hewan tidak dapat kembali ke kandang (gangway).

5.11 Kandang Isolasi harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :

5.11.1 Kandang terletak jauh terpisah dari kandang penampung dan bangunan utama, dekat dengan insenerator dan terletak di bagian yang lebih rendah dari bangunan lain.

5.11.2 Persyaratan bangunan harus memenuhi seperti butir 5.10.3 sampai 5.10.7.

5.11.3 Kandang dilengkapi dengan kandang jepit.

5.11.4 Kantor Administrasi dan kantor Dokter Hewan harus memenuhi persyaratan:

5.11.4.1 Ventilasi dan penerangan harus cukup baik.

5.11.4.2 Luas ruang disesuaikan dengan jumlah karyawan.

5.11.4.3 Didisain untuk keamanan dan kenyamanan karyawan.

5.11.4.4 Kantor administrasi dapat dilengkapi dengan tempat pertemuan.

5.12 Tempat istirahat karyawan, kantin dan mushola harus memenuhi persyaratan:

5.12.1 Ventilasi dan penerangan harus cukup baik.

5.12.2 Luas ruang disesuaikan dengan jumlah karyawan.

5.12.3 Konstruksi kantin harus didisain agar mudah diersihkan, dirawat dan memenuhi persyaratan kesehatan lingkungan.

5.12.4 Tempat Penyimpanan Barang Pribadi atau Ruang Ganti Pakaian harus memenuhi persyaratan;

5.12.4.1 Ventilasi dan penerangan harus cukup baik.

5.12.4.2 Luas ruang disesuaikan dengan jumlah karyawan.

5.12.4.3 Terletak di bagian belakang masuk pegawai atau pengunjung,

5.13 Kamar mandi dan wc harus memenuhi persyaratan:

5.13.1 Ventilasi dan penerangan harus cukup baik.

5.13.2 Dibangun minimum masing-masing di daerah kotor dan di daerah bersih.

5.13.3 Saluran pembuangan dari kamar mandi/wc ini dibuat khusus ke arah "septic tank", tidak menjadi satu dengan saluran pembuangan limbah proses pemotongan.

5.13.4 Dinding bagian dalam dan lantai harus terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah korosi, mudah dirawat serta mudah dibersihkan dan didesinfeksi.

5.14 Sarana Pengolah Limbah harus memenuhi persyaratan yang direkomendasikan dalam dokumen Upaya Pengelolaan Lingkungan (UKL) dan upaya pemantauan lingkungan yang telah disetujui oleh Komisi Pusat AMDAL Departemen Pertanian.

5.15 Insenerator harus memenuhi persyaratan:

5.15.1 Terletak dekat kandang isolasi.

5.15.2 Didisain agar mudah diawasi dan mudah dirawat serta sesuai dengan rekomendasi Upaya Pengelolaan Lingkungan (UKL).

5.16 Rumah Jaga harus memenuhi persyaratan:

5.16.1 Dibangun di masing-masing pintu masuk dan pintu keluar kompleks Rumah Pemotongan Hewan.

5.16.2 Ventilasi dan penerangan harus cukup baik.

5.16.3 Terpasang atap yang terbuat dari bahan yang kuat, tidak toksik dan dapat melindungi petugas dengan baik dari panas dan hujan.

5.16.4 Didisain agar petugas di dalam bangunan dapat mengawasi keadaan di luar rumah jaga.

6 Persyaratan peralatan

6.1 Seluruh perlengkapan pendukung dan penunjang di Rumah Pemotongan Hewan harus terbuat dari bahan yang tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat.

6.2 Peralatan yang langsung berhubungan dengan daging harus terbuat dari bahan yang tidak toksik, tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat.

6.3 Di dalam bangunan utama harus dilengkapi dengan alas penggantung karkas dan didisain agar karkas tidak menyentuh lantai dan dinding.

6.4 Pada pintu masuk bangunan utama harus dilengkapi sarana untuk mencuci tangan dan mencuci sepatu boot, yang dilengkapi sabun, desinfektan, sikat sepatu serta pengering

tangan seperti lap yang senantiasa diganti, kertas tissue atau pengering mekanik (*hand drier*). Jika menggunakan kertas tissue, maka disediakan pula tempat sampan tertutup yang dioperasikan menggunakan kaki.

6.5 Sarana untuk mencuci tangan harus disediakan di setiap tahap proses pemotongan dan diletakkan di tempat yang mudah dijangkau. Sarana untuk mencuci tangan harus didisain sedemikian rupa sehingga memungkinkan tangan untuk tidak menyentuh kran air. Tempat pencuci tangan dilengkapi dengan sabun dan pengering tangan seperti butir 6.4.

6.6 Sarana untuk mencuci tangan seperti butir 6.4 disediakan pula di kandang penampung, kandang isolasi, kantor administratif dan kantor dokter hewan dan ruang istirahat pegawai dan/atau kantin.

6.7 Pada Rumah Pemotongan Hewan untuk babi disediakan bak pencelup yang berisi air panas.

6.8 Peralatan yang digunakan untuk menangani pekerjaan bersih harus berbeda dengan yang digunakan untuk pekerjaan kotor, misalnya pisau untuk penyembelihan tidak boleh digunakan untuk pekerjaan karkas.

6.9 Ruang untuk jeroan harus dilengkapi dengan sarana/peralatan untuk pengeluaran isi jeroan pencucian jeroan dan dilengkapi plat penggantung hati, paru; lumba dan jantun.

6.10 Ruang untuk kepala dan kaki harus dilengkapi dengan sarana/peralatan untuk mencuci dan alat penggantung kepala.

6.11 Ruang untuk kulit harus dilengkapi dengan sarana/peralatan untuk mencuci.

6.12 Harus disediakan sarana/peralatan untuk membersihkan dan mendesinfeksi ruang dan peralatan.

6.13 Harus disediakan sarana/peralatan untuk mendukung tugas dan pekerjaan dokter hewan atau petugas pemeriksa berwenang dalam rangka menjamin mutu daging, sanitasi dan higiene di Rumah Pemotongan Hewan.

6.14 Bagi setiap karyawan disediakan lemari yang dilengkapi dengan kunci pada Ruang Ganti pakaian untuk menyimpan barang-barang pribadi.

6.15 Perlengkapan standar untuk karyawan pada proses pemotongan adalah pakaian kerja khusus, apron plastik, tutup kepala dan sepatu boot.

7 Persyaratan higiene karyawan dan perusahaan

7.1 Rumah Pemotongan Hewan harus memiliki peraturan untuk semua karyawan dan pengunjung agar pelaksanaan sanitasi dan higiene rumah pemotongan hewan dan higiene produk tetap terjaga baik.

7.2 Setiap karyawan harus sehat dan diperiksa kesehatannya secara rutin minimal satu kali dalam setahun.

7.3 Setiap karyawan harus mendapat pelatihan yang berkesinambungan tentang higiene dan mutu.

7.4 Daerah kotor atau daerah bersih hanya diperkenankan dimasuki oleh karyawan yang bekerja di masing-masing tempat tersebut, dokter hewan dan petugas pemeriksa berwenang.

7.5 Orang lain (misalnya tamu) yang hendak memasuki bangunan utama Rumah Pemotongan Hewan harus mendapat izin dari pengelola dan mengikuti peraturan yang berlaku.

8 Pengawasan kesehatan masyarakat veteriner

8.1 Pengawasan kesehatan masyarakat veteriner serta pemeriksaan antemortem dan postmortem di Rumah Pemotongan Hewan dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang.

8.2 Pada setiap Rumah Pemotongan Hewan harus mempunyai tenaga dokter hewan yang bertanggung jawab terhadap dipenuhinya syarat-syarat dan prosedur pemotongan hewan, penanganan daging serta sanitasi dan higiene.

8.3 Dalam melaksanakan tugasnya sebagai (Inkuisitor) seperti yang disebutkan pada butir 7.2 dapat ditunjuk seseorang yang memiliki pengetahuan di dalam bidang kesehatan masyarakat veteriner yang bekerja di bawah pengawasan dokter hewan yang dimaksud.

9 Kendaraan pengangkut daging

9.1 Boks pada kendaraan untuk mengangkut daging harus tertutup.

9.2 Lapisan dalam boks pada kendaraan pengangkut daging harus terbuat dari bahan yang tidak toksik, tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi, mudah dirawat serta mempunyai sifat insulasi yang baik.

9.3 Boks dilengkapi dengan alat pendingin yang dapat mempe tahankan suhu bagian dalam daging segar +7 °C dan suhu bagian dalam jeroan +3 °C. Suhu di dalam boks pengangkut daging beku hares — 18 °C.

9.4 Di bagian dalam boks dilengkapi alat pcnggantong karkas.

9.5 Kendaraan pengangkut daging Babi harus teipisah dari daging lain.

10 Persyaratan ruang pendingin/pelayuan

10.1 Ruang pendingin/pelayuan terletak di daerah bersih.

10.2 Besarnya ruang disesuaikan dengan jumlah karkas yang dihasilkan. **10.3** Konstruksi bangunan harus memenuhi persyaratan:

10.3.1 Dinding :

10.3.1.1 Tinggi dinding pada tempat proses pernotongan dan pengerjaan karkas minimum 3 meter.

10.3.1.2 Dinding bagian dalam berwarna terang, terbuat dari bahan yang kedap air, memiliki insulasi yang baik, tidak mudah korosif, tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta tidak mudah mengelupas.

10.3.2 Lantai:

10.3.2.1 Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah korosif, tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta tidak mudah mengelupas.

10.3.2.2 Lantai tidak lcin dan landai ke arah saluran pernbuangan.

10.3.3 Sudut pertemuan:

10.3.3.1 Sudut pertemuan antara Binding clan lantai harus berbentuk lengkung dengan jari jari sekitar 75 mm.

10.3.3.2 Sudut pertemuan antara dinding dan dinding harus berbentuk lengkung dengan jari jari sekitar 25 mm.

10.3.4 Langit-langit hjtrus berwarna terang, terbuat dari bahan yang kedap air. memiliki insulasi yang balk, tidak mudah mengelupas, kuat, mudah dibersihkan.

10.3.5 intensitas cahaya dalam ruang 220 luks.

10.4 Ruang didisain agar tidak ada aliran air atau limbah cair lainnya dari ruang lain yang masuk ke dalam ruang pendingin/pelayuan.

10.5 Ruang dilengkapi dengan alit penggantung karkas yang didisai agar karkas tidak menyentuh lantai dan dinding.

10.6 Ruang mempunyai alat pendingin yang dilengkapi dengan kipas. Suhu dalam ruang pendingin/pelayuan -1°C sampai $+1^{\circ}\text{C}$, kelembaban relatif 85-90% dengan kecepatan udara 1 sampai 4 meter per detik.

10.7 Suhu ruang dapat menjamin agar suhu bagian dalam daging maksimum $+7^{\circ}\text{C}$.

10.8 Suhu ruang dapat menjamin agar suhu bagian dalam jeroan maksimum $+2^{\circ}\text{C}$.

11 Persyaratan ruang pembeku

11.1 Ruang Pembeku terletak di daerah bersih.

11.2 Besarnya ruang disesuaikan dengan jumlah karkas yang dihasilkan.

11.3 Konstruksi bangunan harus memenuhi persyaratan seperti butir 8.3.1 sampai 8.3.5.

11.4 Ruang didisain agar tidak ada aliran air atau limbah cair lainnya dari ruang lain yang masuk ke dalam ruang pendingin/pelayuan.

11.5 Ruang mempunyai alat pendingin yang dilengkapi dengan kipas (*blast freezer*). Suhu dalam ruang di bawah -18°C dengan kecepatan udara minimum 2 meter per detik.

12 Persyaratan ruang pembagian karkas dan pengemasan daging

12.1 Ruang pembagian dan pengemasan karkas terletak di daerah bersih dan berdekatan dengan ruang pendingin/pelayuan dan ruang pembeku.

12.2 Konstruksi bangunan harus memenuhi persyaratan seperti butir 10.3.1 sampai 10.3.5.

12.3 Ruang didisain agar tidak ada aliran air atau limbah cair lainnya dari ruang lain yang masuk ke dalam ruang pembagian dan pengemasan daging

12.4 Ruang dilengkapi dengan meja dan fasilitas untuk memotong karkas dan mengemas daging.

12.5 Meja harus terbuat dari bahan yang tidak toksik, kedap air, kuat, mudah dibersihkan dan mudah dirawat.

12.6 Suhu dalam ruang di bawah +15 °C.

13 Laboratorium

13.1 Letak laboratorium berdekatan dengan kantor dokter hewan.

13.2 Konstruksi bangunan laboratorium harus memenuhi persyaratan:

13.2.1 Dinding bagian dalam berwarna terang, terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, tidak mudah korosif, tidak toksik, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah perawatannya.

13.2.2 Lantai:

13.2.2.1 Lantai terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah korosif, tidak licin, mudah dibersihkan dan didesinfeksi.

13.2.2.2 Permukaan lantai harus rata, tidak bergelombang, tidak ada celah atau lubang. Jika lantai terbuat dari ubin, maka jarak antar ubin diatur sedekat mungkin dan celah antar ubin harus ditutup dengan bahan kedap air.

13.2.3 Langit-langit:

13.2.3.1 Langit-langit didisain sedemikian rupa agar tidak terjadi akumulasi kotoran dan kondensasi dalam ruangan.

13.2.3.2 Langit-langit harus berwarna terang, terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah mengelupas, kuat, mudah dibersihkan serta dihindarkan adanya lubang atau celah terbuka pada langit-langit.

13.2.4 Laboratorium didisain agar tidak dapat dimasuki tikus atau rodensia lain, serangga dan burung.

13.2.5 Laboratorium didisain khusus agar memenuhi persyaratan kesehatan dan keselamatan kerja.

- 13.3** Tata ruang didisain agar dapat menunjang pemeriksaan laboratorium.
- 13.4** Penerangan dalam laboratorium memiliki intensitas cahaya 540 luks. Lampu harus diberi pelindung.
- 13.5** Ventilasi di dalam ruang harus baik.
- 13.6** Laboratorium dilengkapi dengan sarana pencuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan pengering tangan seperti lap yang senantiasa diganti, kertas tissue atau pengering mekanik. Jika menggunakan tissue, maka disediakan pula tempat sampah tertutup yang dioperasikan dengan menggunakan kaki.
- 13.7** Laboratorium dilengkapi dengan meja yang bagian permukaannya terbuat dari bahan yang kuat, tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah perawatannya.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id